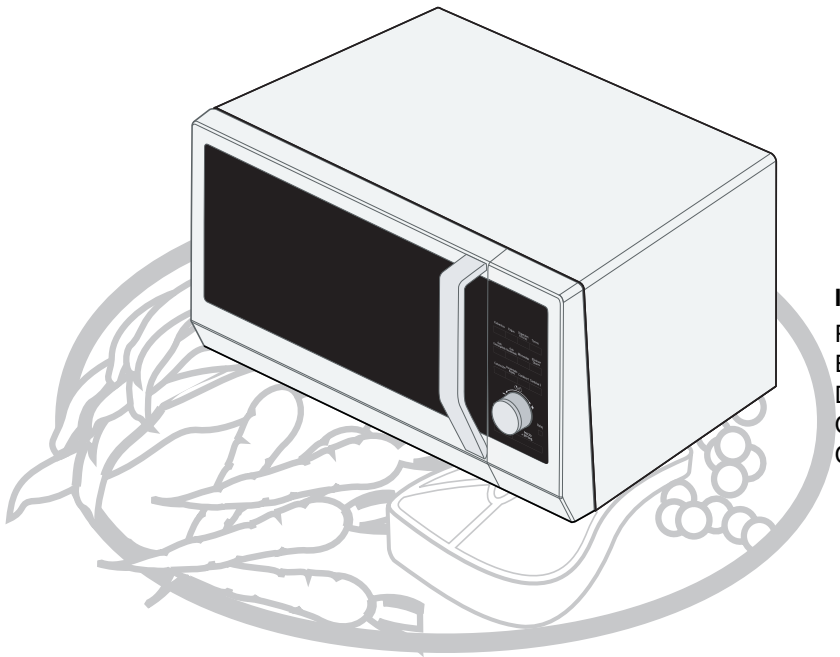
SAMSUNG

Horno microondas

Manual del usuario

ACE117A-X



IMPORTANTE:

PARA PREVENIR CUALQUIER MAL FUNCIONAMIENTO Y EVITAR DAÑOS, LEA DETALLADAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO. CONSERVE ESTE MANUAL PARA FUTURAS REFERENCIAS.GRACIAS.

N.º de código: DE68-03593A

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

(a) No trate de operar este horno con la puerta abierta ya que la operación con la puerta abierta puede dar como resultado una exposición dañina a la energía de las microondas. Es importante No jugar con los entrecierres de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, tampoco permita que la suciedad o los residuos de limpiadores se acumulen sobre las superficies que sellan.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no haya daño en:
   1) La puerta (floja o abollada),
   2) Bisagras y seguros (rotos o flojos),
   3) Sellos de la puerta o superficies.

(d) El horno no debe ser ajustado o reparado por ninguna persona excepto por el personal de servicio apropiadamente calificado.

ADVERTENCIA

Siempre acate precauciones de seguridad cuando use su horno. Nunca trate de reparar su horno usted mismo: hay voltaje peligroso en el interior. Si el horno necesita ser reparado, entonces llame a un Centro de Servicio autorizado cerca de usted.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usa cualquier aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA

Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, fuego, lesiones personales o exposición excesiva a la energía de microondas:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar el aparato.
- Lea y siga las instrucciones específicas bajo el subtítulo **"PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS"** en esta página.
- Este aparato deve estar conectado a tierra. Conéctelo solamente a contactos eléctricos apropiadamente aterrizados. Consulte las "INSTRUCCIONES IMPORTANTES DEE CONEXIÓN A TIERRA"
- Instale o coloque este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
- Algunos artículos como los huevos enteros y alimentos en contenedores sellados pueden explotar si son calentados en este horno.
- Use este aparato solamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.
- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado o si no está trabajando apropiadamente.
- Como con cualquier aparato, se requiere de una supervisión cercana cuando es usado por niños.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Instrucciones Importantes de Seguriad, continuación

- No opere este aparato si el cordón eléctrico está dañado o si no está trabajando apropiadamente.
- Este aparato debe recibir servicio del personal de servicio calificado solamente. Contacte las oficinas del servicio autorizado más cercano para revisión, reparación o ajuste.
- No cubra o bloquee las aberturas de este aparato.
- No guarde este aparato en el exterior. No lo use cerca del agua, por ejemplo cerca de una tarja de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina, etc.
- Mantenga limpio el interior del horno. Las partículas de los alimentos o las salpicaduras de grasa se pegan a las paredes o al piso del horno y pueden causar daño a la pintura reduciendo la eficiencia del horno.
- No sumerja en agua el cordón eléctrico o la clavija.
- Mantenga el cordón eléctrico alejado de superficies calientes.
- No permita que el cordón eléctrico cuelgue sobre la orilla de la mesa o de la cubierta de la cocina.
- Cuando limpie la puerta del horno y sus superficies, use solamente jabones o detergentes suaves no abrasivos aplicándolos con una esponja o con un trapo suave.
- Para reducir el riesgo de fuego dentro del horno:
  a. No cocine de más los alimentos. Vigile cuidadosamente antes de usar el aparato que no se encuentre en su interior papel, plástico u otros materiales combustibles.
  b. Retire los alambres que se usan para cerrar algunas bolsas para cocinar antes de colocar dichas bolsas dentro del horno.
  c. Si los materiales que se encuentran dentro del horno se incendian, entonces mantenga cerrada la puerta del horno, apáguelo, desconecte el cordón eléctrico o interrumpa el suministro de energía desde el panel de fusibles o de disyuntores de circuito.
  d. No use el compartimiento del horno para almacenar. No deje productos de papel, utensilios para cocinar o alimentos dentro del horno cuando no se está usando.
- No trate de precalentar el horno ni de operarlo mientras está vacío.
- Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse en él o de tropezarse usando un cordón largo. Hay juegos de cordones eléctricos más largos o extensiones y pueden ser usados.
- No use ningún otro aparato para cocinar o generador de calor junto a este aparato.
- No coloque la unidad sobre o cerca de ninguna parte de un aparato generador de calor o que sirva para cocinar.
- No coloque el horno sobre un fregadero.
- No coloque nada directamente sobre la superficie superior del aparato mientras esté en operación.

Instrucciones Importantes de Conexión a Tierra

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de sufrir un choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón eléctrico que incluye un cable de tierra y una clavija para conexión a tierra. La clavija debe conectarse dentro de un contacto que esté apropiadamente instalado y aterrizado. Conecte el cordón eléctrico de tres cables en un contacto apropiadamente aterrizado que proporcione un voltaje de 120 Volts y 60 Hertz. Su horno debe ser el único aparato conectado en este circuito.

Conserve Estas Instrucciones

ADVERTENCIA

El uso inapropiado de la clavija, puede dar como resultado un riesgo de sufrir un choque eléctrico. Consulte a un electricista calificado o una persona dee servicio si usted no entiende las instrucciones de conexión a tierra o, si no está seguro de que el aparato esté apropiadamente aterrizado.

Uso de extensiones eléctricas

Se proporciona un cordón eléctrico corto para reducir el riesgo de enredarse o de tropezarse con un cordón eléctrico más largo. Hay disponibles juegos de cordones eléctricos largos ó extensiones eléctricas que pueden usarse si se tiene cuidado en su uso.
Si se usa un cordón eléctrico largo o una extensión eléctrica:

1. La clasificación eléctrica marcada del cordón eléctrico o de la extensión eléctrica debe ser por lo menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
2. La extensión eléctrica debe ser de tipo conexión a tierra de tres conductores y debe conectarse en un contacto de 3 ranuras.
3. El cordón eléctrico más largo debe ser arreglado de manera que no cuelgue sobre la cubierta de la cocina o de la mesa en donde puede ser jalado por los niños o en donde puede causar un tropiezo accidental. Si usted usa una extensión eléctrica, entonces la luz interior puede fluctuar y el ventilador puede variar cuando el horno de microondas está encendido. Los tiempos de cocción pueden alargarse también.

ADVERTENCIA

Bajo ninguna circunstancia corte o retire la tercera pata (de conexión a tierra) de la clavija.

Nota

Conecte el horno con un circuito 20A.
Al conectar el horno con un circuito 15A, cerciorese de que el interruptor es operable.

Los líquidos tales como agua, café , té o leche, pueden ser sobrecalentados en el horno más allá del punto de ebullición sin que uno aprecie las burbujas salir, cuando uno retira el recipiente del horno de microondas. LA EBULLICIÓN (APARICIÓN DE BURBUJAS) PUEDE OCURRIR DESPUÉS DE QUE LOS LÍQUIDOS CALIENTES SON TRASLADADOS EN SU RECIPIENTE O EN EL MOMENTO EN QUE UNO LE INTRODUCE UNA CUCHARA O O ALGÚN OTRO UTENSILIO. SI NO SE TIENE CUIDADO PUEDE CORRER EL RIESGO DE QUEMARSE.

Para reducir el riesgo de daños a personas:

1. No sobre caliente líquidos
2. Remueva el líquido antes del calentamiento.
3. No use recipientes planos con entradas muy delgadas
4. Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas por un lapso pequeño antes de retirarlo
5. Sea cuidadoso cundo inserte una cuchara o algún otro utensilio dentro del recipiente cundo el líquido esté caliente.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

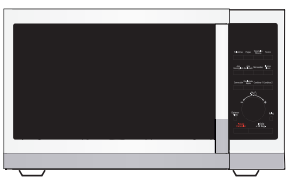
Su horno de microondas nuevo

Tabla de Contenido

Seguridad **2**
Su horno de microondas nuevo **5**
Comprobación de los componentes 5
Garantia e Informacion de Servicio 6
Panel de Control 6
Funcionamiento **7**
Guía de búsqueda “rápida” 7
Niveles de potencia y variaciones de tiempo 7
Programando el reloj 8
Cómo detener la cocción 8
Ajuste del tiempo de cocción 8
Uso da funcion cocinado instantanea 9
Tabla de Cocinado Instantanea 9
Uso de la función de descongelación 10
Recalentado Automatico 11
Guia de Auto Recalentado 11
Precalentamiento rápido automático del horno 12
Cocción por convección 12
Selección de los accesorios 13
Uso de la función de Eliminar Olores 13
Función de detención manual del plato 14
Cocción combina1,combina2 14
Instrucciones de cocción **15**
Utensilios de cocción 15
Técnicas de cocción 16
Consejos generales 16
Microondas 17
Guía de cocción para verduras frescas 18
Recalentamiento de comida para bebés 19
Recalentamiento de líquidos y comida 20
Descongelación 21
Asado 22
Convección 23
Microondas + Convección 23
Guía de convección para el horneado 24
Apéndice **25**
Guía para la solución de problemas 25
Cuidado y limpieza 26
Especificaciones técnicas 26

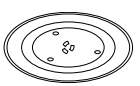
Comprobación de los componentes

Desembale el horno microondas y compruebe que estén todas las piezas que se muestran aquí. Si hay alguna pieza rota o que no se encuentre en la caja, póngase en contacto con el proveedor.



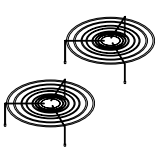
Horno de microondas

Manual de instrucciones



Plato giratorio

Anillo giratorio



Parrillas de metal

Su horno de microondas nuevo

Garantia e Información de Servicio

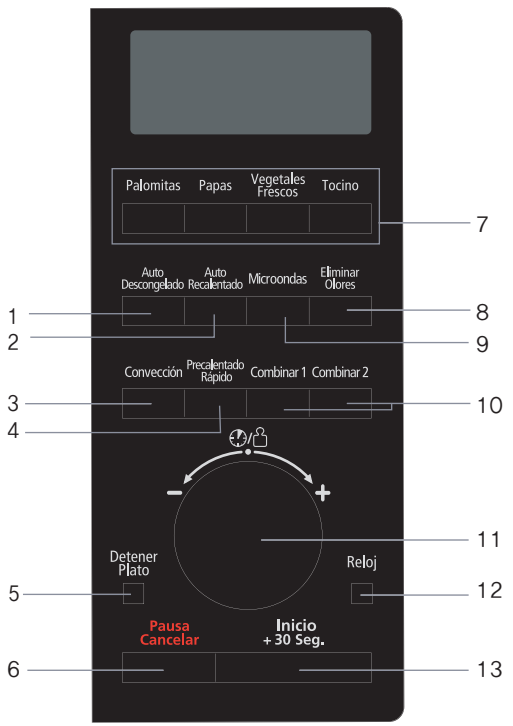
Para darle un mejor servicio, complete el siguiente formulario y regréselo por correo.
Si la carta de registro se puerde, usted puede llamar a Samsung Electronics México al 01- 800- SAMSUNG (726-7864), o registrarse en línea en la direción web: www.samsung.com/mx

Cuando contacte a Samsung, por gavor proporcione el número del modelo el cuál, se encuentra ubicado en la parate inferior trasera del producto.

NUMERO DE MODELO_____
NUMERO DE SERIE _____
FECHA DE COMPRA _____
COMPRADO EN _____

Esta garantía sólo será válida por cualquier Centro Autorizado Samsung. Si usted requiere garantía de servicio llene los datos que se piden en la parte superior y acuda a un Centro de servicio Autorizado Samsung.

Panel de Control

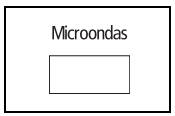


1. **Auto Descongelado**
2. **Auto Recalentado**
3. **Convección**
4. **Precalentado Rápido**
5. **Detener Plato**
6. **Pausa Cancelar**
7. **Funciones de cocinado instantanea**
8. **Eliminar Olores**
9. **Microondas**
10. **Combinar1,Combinar2**
11. **Dial de desplazamiento instantanea**
12. **Reloj**
13. **Inicio/+30Seg.**

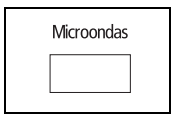
Funcionamiento

Guía de búsqueda “rápida”

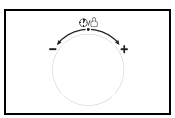
Quiero cocinar algo



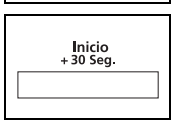
1. Pulse el botón **Microondas.**



2. Pulse el botón **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia correcto.



3. Seleccione el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.



4. Pulse el botón **Inicio/+30seg.**
Resultado: La cocción dará comienzo

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Deseo añadir 30 segundos extra

Deje la comida en el horno.
Pulse el botón **Inicio/+30seg.** una o más veces por cada 30 segundos extra que desee añadir.

Niveles de potencia y variaciones de tiempo

La función de nivel de potencia permite adaptar la cantidad de energía disipada y, de esta forma, el tiempo necesario para cocinar o recalentar la comida, según el tipo y la cantidad. Puede elegir entre diez niveles de potencia..

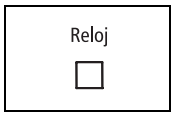
Nivel de potencia (%)	Salida
HI	Alto (950 W)
90	Saltearr (855 W)
80	Recalentar (760 W)
70	Medio alto (665 W)
60	Fuego lento (570 W)
50	Medio (475 W)
40	Medio bajo (380 W)
30	Descongelar (285 W)
20	Descongelar-bajo (190W)
10	Calentar (95 W)

Los tiempos de cocción que ofrecen las recetas y este manual se corresponden con el nivel de potencia específico indicado.

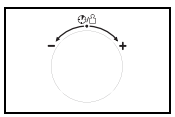
Si selecciona un...	Entonces el tiempo de cocción debe...
Nivel de potencia más alto	Disminuirse
Nivel de potencia más bajo	Aumentarse

Funcionamiento

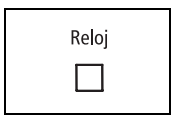
Programando el reloj



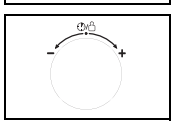
1. Pulse el botón **Reloj.** La pantalla mostrará:



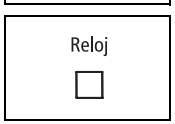
2. Ajuste las horas girando el **dial de desplazamiento**.



3. Pulse el botón **Reloj.**



4. Ajuste los minutos girando el **dial de desplazamiento**.



5. Pulse el botón **Reloj.**

6. Presione el botón Reloj otra vez. Los dos puntos (:) parpadeo indicando que la hora está programada.

Cómo detener la cocción

Puede detener la cocción en cualquier momento para poder:

- Controlar la comida
- Darle la vuelta a la comida o removerla
- Dejar que se acabe de hacer

Para detener la cocción...	**Debe...**
Temporalmente	Abrir la puerta. Resultado: La cocción se detendrá. Para reanudar la cocción, cierre de nuevo la puerta y pulse el botón **Inicio/+30seg**.
Completamente	Pulsar el botón **Pausa Cancelar .** Resultado: La cocción se detendrá. Si desea cancelar los ajustes de cocción, vuelva a pulsar el botón **Pausa Cancelar.**

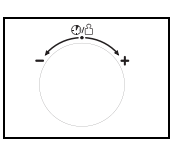
Ajuste del tiempo de cocción

Como con la cocina tradicional, puede que, dependiendo de las características de la comida o de sus gustos, tenga que ajustar ligeramente los tiempos de cocción. Puede:

- Comprobar en cualquier momento cómo progresa la cocción abriendo simplemente la puerta
- Aumentar o disminuir el tiempo de cocción restante

1. Para aumentar el tiempo de cocción de la comida, pulse el botón **Inicio/+30seg**.una vez por cada 30 segundos que desee añadir.

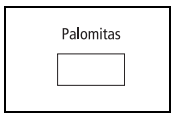
- Ejemplo: Para añadir tres minutos, pulse el botón **Inicio/+30seg**. seis veces.



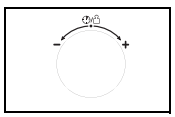
2. Durante la cocción, para aumentar o disminuir el tiempo de cocción de la comida, gire el **dial de desplazamiento** hacia la derecha o hacia la izquierda.

Funcionamiento

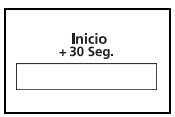
Uso da funcion cocinado instantanea



1. Pulse el botón **Palomitas**



2. Seleccione el tamaño de la ración girando el **dial de desplazamiento**.



3. Pulse el botón **Inicio/+30seg**.
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Tabla de Cocinado Instantanea

Alimentos	Acomodar	Recomendaciones
Palomitas	Regular 100g, Ligero Regular 85g	Use una sola bolsa de palomitas para microondas a la vez. Tenga cuidado al remover o abrir una bolsa caliente del horno. Refrie el horno y la rejilla durante 5 minutos. Entre los usos.
Papas	150 a 200g 250 a 350g 450 a 550g 650 a 750g 850 a 950g 1050 a 1150g	Pique cada papa varias veces con un tenedor. Coloque en la charola en forma esparcida. Saque del horno, envuelva en aluminio y deje reposar de 3 a 5 minutos.
Vegetales Congeladas	100g 250g 500g 750g	Saque del empaque. Coloque los vegetales dentro de una cacerola y agregue una pequena cantidad de agua (2 a 4 cucharadas). Cubra durante la coccion y revuelva antes de dejar reposar.
Tocino	2 rebanadas 4 rebanadas 6 rebanadas	Coloque dos toallas de papel en un plato y arregle el tocino sobre la toalla de papel, no las encime. Cubra con una toalla de papel adicional. Quite la toalla de papel inmediatamente despues de cocinar. Use la funcion Mas/Menos para lo crujiente que se desee.

Funcionamiento

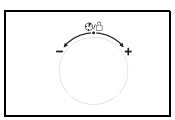
Uso de la función de descongelación

La función de descongelación permite descongelar carne, aves, pescado, pan, pasteles y fruta. El tiempo de descongelación y el nivel de potencia se ajustan automáticamente. Tan sólo debe seleccionar el programa y el peso.

Utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas.
Abra la puerta. Coloque la comida congelada en un plato en el centro del plato giratorio. Cierre la puerta.

1. Pulse el botón **Auto Descongelado**.

2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Auto Descongelado**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el peso del alimento girando el **el dial de desplazamiento**.

4. Pulse el botón **Inicio/+30seg**..

- El horno emitirá un pitido durante la descongelación para recordarle que le dé la vuelta a la comida.

5. Pulse de nuevo **Inicio/+30seg**. para finalizar la descongelación.
Resultado: Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

La siguiente tabla presenta los diversos programas de descongelación, tamaño de las raciones, tiempos de espera y recomendaciones adecuadas. Retire el envoltorio antes de descongelar la comida. Coloque la carne, las aves o el pescado en un plato.

Código	Alimentos	Tamaño de la ración	Tiempo de reposo	Recomendaciones
A-1	Carne	200 a 2000g	20-90 min	Cubra los bordes con papel de aluminio. Dé la vuelta a la carne cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para ternera, cordero, cerdo, filetes, carne en trozos y carne picada.
A-2	Aves	200 a 2000g	20-90 min	Proteja las puntas de las patas y de las alas con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pollo entero y para trozos de pollo.
A-3	Pescado	200 a 2000g	20-60 min	Cubra la cola de un pescado entero con papel de aluminio. Dé la vuelta cuando el horno emita un pitido. Este programa es ideal para pescados enteros y para filetes de pescado.
A-4	Pan/ pasteles	125 a 1000g	10-60 min	Coloque el pan o el pastel en un trozo de papel de cocina y déles la vuelta en cuanto el horno emita un pitido (el horno sigue funcionando y se detiene al abrir la puerta). Este programa es ideal para todo tipo de pan, cortado o entero, así como para panecillos y baguettes. Coloque los panecillos en círculo. Este programa es ideal para todo tipo de pasteles con levadura, galletas, pasteles de queso y hojaldres. No es aconsejable para masas finas o crujientes, pasteles de fruta y crema o pasteles con cobertura de chocolate.

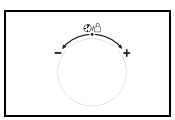
Funcionamiento

Recalentado Automatico

Para recalentar el alimento, seleccione el tipo de platillo y la cantidad de porciones que desea recalentar y el microondas automaticamente ajusta el tiempo de recalentado.

1. Pulse el botón **Auto Recalentado**

2. Seleccione el tipo de comida que va a cocinar pulsando el botón **Auto Recalentado**. Consulte la tabla de la página siguiente para obtener una descripción de los distintos ajustes preprogramados.



3. Seleccione el tamaño de la ración girando el **dial de desplazamiento**.

4. Pulse el botón **Inicio/+30seg**.
Resultado: La comida se cocinará según el ajuste preprogramado que seleccione.

- Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Guia de Auto Recalentado

Código	Alimento	Acomodar	Comentarios
A-1	Plato de Comida	1 porcion	Use solamente alimentos precocidos y refrigerados. Cubra el plato con papel envoltura de plastico ventilado o papel encerado. Contenido -85 a 110g. Carne, pescado o carne de aves (hasta 170g. Con hueso) -½ taza de almidon (papas, pasta, arroz, etc.) -½ taza de vegetales (como 85 a 110g)
A-2	Guisado	1 a 4 porciones (230g/ porciones)	Utilice solo alimentos refrigerados. Cubra con una tapa o plastico. Revuelva los alimentos muy bien antes de servir.
A-3	Pasta	1 a 4 porciones (230g/ porciones)	

Funcionamiento

Precalentamiento rápido automático del horno

Para cocción por convección, es recomendable precalentar el horno a la temperatura correcta antes de colocar los alimentos en él.
Cuando el horno alcance la temperatura deseada, ésta se mantendrá durante aproximadamente 10 minutos; a continuación, se desactivará automáticamente.
Compruebe que el elemento de calentamiento esté en la posición correcta para el tipo de cocción necesario.

1. Pulse el botón **Precalentado Rápido**.

2. Pulse el botón **Precalentado Rápido** una o más veces para ajustar la temperatura.
   Resultado: Se visualizarán las siguientes indicaciones:
   250°C(temperatura)

3. Pulse el botón **Inicio/+30seg**.
   Resultado: El horno se precalienta a la temperatura deseada.
   - ◆ Al llegar a la temperatura preestablecida, el horno emite un pitido 10 veces y la temperatura se mantiene durante 10 minutos.
   - ◆ Pasados estos diez minutos, el horno emite un pitido 4 veces y la operación se detiene.

En caso de que la temperatura interna alcance la preestablecida, el horno emite un pitido 10 veces al ajustarla y la temperatura preestablecida se mantendrá durante 10 minutos.

Si desea saber la temperatura actual de la cavidad del horno, pulse el botón **Precalentado rápido** .

Cocción por convección

La modalidad de convección permite cocinar alimentos de la misma forma que en un horno tradicional. No se utiliza la modalidad microondas. Puede ajustar la temperatura, según corresponda, en un rango de 40° C a 250° C, con diez niveles preestablecidos. El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

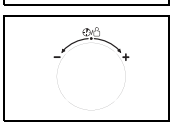
Si desea precalentar rápidamente el horno.

- Utilice siempre guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
- Si utiliza la parrilla inferior, obtendrá alimentos mejor cocinados y dorados.

Compruebe que la resistencia esté en la posición horizontal y que el plato giratorio esté en su sitio. Abra la puerta, coloque el recipiente en la parrilla inferior y póngala en el plato giratorio.

1. Pulse el botón **Convección** .

2. Pulse el botón **Convección** una o más veces para ajustar la temperatura.



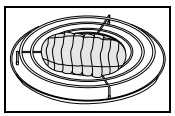
3. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.

4. Pulse el botón **Inicio/+30seg.**
   Resultado: La cocción dará comienzo:
   - ◆ Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Puede comprobar la temperatura en cualquier momento pulsando el botón **Precalentado Rápido** .

Funcionamiento

Selección de los accesorios

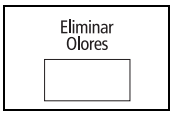


La cocción por convección tradicional no necesita utensilios de cocina especiales. No obstante, debe utilizar sólo utensilios de cocina que se puedan utilizar en un horno normal.
Los contenedores seguros para microondas no son normalmente útiles en cocción por convección; no utilice contenedores o bandejas de plástico, tazas o servilletas de papel, etc.
Si desea seleccionar una modalidad de cocción combinada (microondas y convección), utilice sólo recipientes que sean aptos para microondas y resistentes para el horno. Los utensilios de cocina metálicos pueden dañar el horno.

Para obtener más detalles sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la Guía de utensilios de cocina en la página 15 .

Uso de la función de Eliminar Olores

Utilice esta función después de cocinar comida con mucho olor o cuando haya mucho humo en el interior del horno.
Limpie primero el interior del horno.



Pulse el botón **Eliminar Olores** tras limpiar el horno; oirá cuatro pitidos.

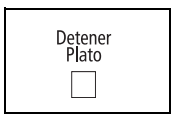
El tiempo de desodorización se ha especificado en 5 minutos.
Siempre que se pulse el botón **Inicio/+30seg**. aumentará 30 segundos.
También puede ajustar el tiempo de **Eliminar Olores** girando el **el dial de desplazamiento**.
El tiempo máximo de desodorización es de 60 minutos.

Funcionamiento

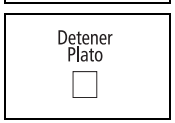
Función de detención manual del Detener Plato

El botón para activar/desactivar el Detener Plato permite usar grandes platos que ocupan todo el horno ya que hace que el plato deje de girar.

Los resultados serán menos satisfactorios en este caso ya que la cocción será menos uniforme. Es recomendable girar el plato a mano media vuelta durante el proceso de cocción.
Advertencia: Nunca haga funcionar el Detener Plato sin alimentos en el horno.
Motivo: Puede provocar un incendio o dañar el aparato.



1. Pulse el botón para **Detener Plato**.
   Resultado: El plato giratorio no girará.



2. Para hacer que el plato giratorio vuelva a girar, pulse de nuevo el botón para **activar/desactivar plato giratorio**.
   Resultado: El plato giratorio girará.

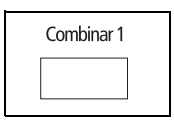
No pulse el botón para **activar/desactivar plato giratorio** durante el proceso de cocción. Cancele la fase de cocción antes de pulsar el botón para **activar/desactivar plato giratorio**.

Cocción Combina1,Combina2

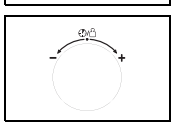
También puede combinar la cocción por microondas con la convección grill para cocinar rápidamente y dorar al mismo tiempo.

Utilice SIEMPRE utensilios de cocina resistentes al horno y aptos para el microondas. Las bandejas de cerámica o de cristal son ideales ya que permiten que las microondas penetren en los alimentos uniformemente.
Utilice SIEMPRE guantes de horno cuando toque los recipientes que están dentro del horno, ya que estarán muy calientes.
Si utiliza la parrilla superior, obtendrá alimentos mejor cocinados y al asar.

- Abra la puerta. Coloque la comida en la parrilla mejor preparada para el tipo de alimento que vaya a cocinar. Ponga la parrilla en el plato giratorio. Cierre la puerta.



1. Pulse el botón **Combina1**



2. Ajuste el tiempo de cocción girando el **dial de desplazamiento**.
   El tiempo de cocción máximo es 60 minutos.

3. Pulse el botón **Inicio/+30seg**.
   Resultado:
   - La cocción por combinación dará comienzo.
   - Cuando la cocción haya terminado, el horno emitirá un pitido y un “0” parpadeará cuatro veces. El horno emitirá entonces un pitido por minuto.

Modo	Nivel de potencia
C 1	Microondas (10%) + Convección (180° C)
C 2	Microondas (30%) + Convección (180° C)

Instrucciones de cocción

Utensilios de cocción

Uso recomendado

- **Cuencos y platos de vidrio y cerámica vitrificada**: Úselos para calentar o cocinar.
- **Platos para gratinar al microondas**: Úselos para dorar la parte exterior de piezas pequeñas tales como filetes, chuletas o creps. Siga las instrucciones que se proporcionan con el plato para gratinar.
- **Film de plástico para microondas**: Úselo para retener el vapor. Deje una pequeña abertura para permitir que escape algo de vapor y evitar que se deposite directamente en el alimento.
- **Papel encerado**: Úselo como tapadera para evitar salpicaduras.
- **Servilletas de papel y papel absorbente**: Úselos para tapar alimentos en calentamientos cortos; absorben el exceso de humedad y previene las salpicaduras. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Platos y tazas de papel**: Úselos para calentamientos cortos a bajas temperaturas. No utilice papel reciclado, ya que podría contener metales y provocar un incendio.
- **Termómetros**: Use sólo los etiquetados como "aptos para microondas" y siga las instrucciones del fabricante. Compruebe la temperatura del alimento en diferentes partes. Los termómetros convencionales pueden utilizarse después de que se haya sacado el alimento del microondas.

Uso limitado

- **Papel de aluminio**: Use tiras estrechas de papel para prevenir la sobrecocción de las partes más expuestas. Tenga cuidado, ya que si utiliza excesivo papel puede estropear el horno.
- **Cerámica, porcelana, y gres**: Use estos materiales sólo si están etiquetados como “aptos para microondas”. Si no llevan la etiqueta, haga una prueba para ver si se pueden utilizar con seguridad. No utilice en ningún caso platos con adornos metálicos.
- **Plástico**: Úselo sólo si está etiquetado como "apto para microondas". Otros tipos de plástico pueden contener metales.
- **Paja, mimbre y madera**: Use estos materiales sólo para calentamientos cortos, ya que pueden inflamarse.

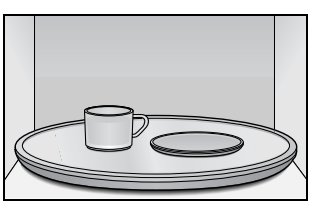
No recomendados

- **Tarros y botellas de vidrio**: El vidrio corriente es demasiado delgado para ser usado en el microondas y puede hacerse añicos.
- **Bolsas de papel**: Son inflamables, a excepción de las bolsas para palomitas, que están diseñadas para su uso en microondas.
- **Platos y copas de poliestireno (unicel)**: Pueden fundirse y dejar en los alimentos residuos perniciosos para la salud.
- **Recipientes de plástico de los alimentos**: Recipientes tales como las tarrinas de margarina pueden fundirse en el microondas.
- **Utensilios de metal**: Pueden estropear el horno. Retire todas las piezas de metal antes de la cocción.

Prueba de utensilios

Si no está seguro de si un plato es apto para microondas o no, puede realizar la siguiente prueba:

1 Llene una taza de vidrio con agua y colóquela en el horno, al lado del plato que desee comprobar.



2 Pulse el botón **Inicio/+30seg.** para calentar durante un minuto a la potencia alta.

El agua deberá calentarse, mientras que el plato que está probando debe permanecer frío. Si el plato se calienta, indica que está absorbiendo energía de microondas y no es adecuado para su uso en este tipo de hornos.

Instrucciones de cocción

Técnicas de cocción

Movimiento

Mezcle los alimentos, como por ejemplo guisos o verduras, mientras se cocinan, para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos situados en la parte exterior del plato absorben más energía y se calientan más rápidamente, por ello se debe remover desde fuera hacia el centro. El horno se apagará al abrir la puerta para remover los alimentos.

Colocación

Distribuya los alimentos cortados en porciones, como los trozos de pollo o las chuletas, de manera que las partes más gruesas y sustanciosas queden orientadas hacia el exterior del plato giratorio, donde recibirán más energía de las microondas. Para prevenir la sobrecocción, coloque las partes más finas y delicadas dirigidas hacia el centro de la bandeja giratoria.

Protección

Proteja los alimentos con tiras estrechas de papel de aluminio para prevenir la sobrecocción. Algunas de las partes que necesitan protección son las puntas de las alas o las patas de las aves y las esquinas de los recipientes cuadrados. Utilice pequeñas cantidades de papel de aluminio. Las cantidades grandes pueden estropear el horno.

Volteado

Déle la vuelta a los alimentos a mitad de la cocción para exponer todas sus partes a la energía de las microondas. Esto es especialmente importante en el caso de piezas de gran tamaño, como los asados.

Espera

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan cociéndose durante unos minutos después de apagar el horno. Deje que los alimentos completen la cocción, especialmente si se trata de asados o vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en su parte central sin sobrecocer las partes externas. Los alimentos líquidos, como sopas o chocolate caliente, deben agitarse o removerse al terminar la cocción. Déjelos reposar un momento antes de servir. Después de calentar alimentos para bebés, remuévalos bien y compruebe la temperatura probándolos antes de servirlos.

Aumento de la humedad

Las moléculas de agua atraen la energía de las microondas. Los alimentos con una distribución desigual de la humedad deben cubrirse o dejarse reposar para que el calor se disperse uniformemente. Añada una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudar a su cocción.

Consejos generales

- Los alimentos densos, como las patatas, tardan más tiempo en calentarse que los alimentos ligeros. Los alimentos con una textura delicada deben calentarse a un nivel de potencia bajo para evitar que se pongan duros.
- La altitud y el tipo de vajilla que utilice pueden afectar al tiempo de cocción. Cuando siga una nueva receta, aplique el tiempo de cocinado mínimo y vigile la comida de vez en cuando para prevenir la sobrecocción.
- Los alimentos con piel o cáscara no porosa, como patatas, huevos o salchichas, deben pincharse previamente para que no estallen.
- No se recomienda freír con aceites o grasas calientes. El aceite o la grasa puede romper a hervir bruscamente y provocar serias quemaduras.
- Algunos ingredientes se calientan antes que otros. Por ejemplo, la jalea del interior de un buñuelo estará más caliente que la masa. Téngalo en cuenta para evitar quemarse.
- No se recomienda esterilizar las conservas caseras en el horno microondas puesto que el proceso de calentamiento mediante microondas no garantiza la destrucción de todas las bacterias perjudiciales.
- Aunque las microondas no calientan la vajilla, ésta puede recibir el calor transmitido por los alimentos. Utilice agarraderas cuando saque la comida del microondas y advierta a los niños de que deben hacer lo mismo.

Instrucciones de cocción

Microondas

La energía microondas penetra en la comida y absorbida por el agua, grasa y contenido en azúcar.
Las microondas hacen que las moléculas de los alimentos se muevan rápidamente. Este movimiento crea fricción y el calor resultante cuece la comida.

Cocción

Utensilios para la cocción por microondas:

Los utensilios de cocina deben permitir que la energía microondas pase a través de ellos para obtener una mayor eficacia. Las microondas son reflejadas por el metal, caso del acero inoxidable, el aluminio y el cobre, pero pueden penetrar a través de la cerámica, el cristal, la porcelana y el plástico, así como del papel y la madera. Por tanto, los alimentos nunca deben cocinarse en contenedores metálicos.

Alimentos adecuados para cocinar con microondas:

Muchos tipos de alimentos son adecuados para la cocina por microondas: verduras, fruta, pasta, arroz, cereales, legumbres, pescado y carne, frescos o congelados. Las salsas, las natillas, las sopas, los postres al vapor y las conservas también se pueden cocinar en un horno microondas. Por lo general, la cocina por microondas es ideal para cualquier alimento que se pueda preparar normalmente en una placa tostadora. Mantequilla o chocolate derretidos, por ejemplo (consulte el capítulo con consejos, técnicas y advertencias).

Cómo cubrir la comida durante la cocción

Cubrir la comida durante su cocción es muy importante, ya que el agua se evapora y contribuye en el proceso de cocción. La comida se puede cubrir de distintas maneras: por ejemplo, con un plato de cerámica, con una tapa de plástico o con un envoltorio transparente para microondas.

Tiempos de espera

Después de cocer la comida, el tiempo de espera es importante para que la temperatura se distribuya equilibradamente dentro de la comida.

Guía de cocción para verduras congeladas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (consulte la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera.
Remueva dos veces durante la cocción o una vez después de terminar. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra la comida durante el tiempo de espera.

Alimentos	Ración	Alimentación	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Espinacas	0,15 kg	60%	5-6	2-3	Añada 15 ml (1 cucharada sopera) de agua fría.
Brócoli	0,3 kg	60%	8-9	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Guisantes	0,3 kg	60%	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Judías verdes	0,3 kg	60%	7½-8½	2-3	Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (zanahorias/ guisantes/ maíz)	0,3 kg	60%	7-8	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.
Verduras mezcladas (estilo chino)	0,3 kg	60%	7½-8½	2-3	Añada 15 ml (1 cucharadas soperas) de agua fría.

Guía de cocción para arroces y pastas

Arroz: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex con tapa (el arroz dobla su volumen durante la cocción). Cocine con tapa.
Una vez finalizado el tiempo de cocción, remueva antes del tiempo de espera y eche sal o añada hierbas y mantequilla.
Observación: El arroz puede que no absorba toda el agua una vez finalizado el tiempo de cocción.

Pasta: Utilice un cuenco grande de cristal de pyrex. Añada agua hirviendo, una pizca de sal y remueva bien. Cocine sin tapa.
Remueva de vez en cuando durante y después de la cocción.
Cubra durante el tiempo de espera y cuele más tarde.

Alimentos	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Arroz blanco (precocido)	0,25 kg 0,37 kg	Alto	15-16 17½-18½	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz integral (precocido)	0,25 kg 0,37 kg	Alto	20-21 22-23	5	Añada 500 ml de agua fría. Añada 750 ml de agua fría.
Arroz mezclado (arroz + arroz salvaje)	0,25 kg	Alto	16-17	5	Añada 500 ml de agua fría.
Grano mezclado (arroz + cereales)	0,25 kg	Alto	17-18	5	Añada 400 ml de agua fría.
Pasta	0,25 kg	Alto	10-11	5	Añada 1000 ml de agua caliente.

Instrucciones de cocción

Guía de cocción para verduras frescas

Utilice un cuenco de cristal de pyrex con tapa. Añada 30-45 ml de agua fría (2-3 cucharadas soperas) por cada 250 g, a menos que se recomiende otra cantidad de agua (véase la tabla). Cocine con la comida cubierta durante el tiempo mínimo (véase la tabla). Siga cocinando para obtener el resultado que prefiera. Remueva una vez durante y después de la cocción. Añada sal, hierbas o mantequilla después de cocinar. Cubra durante un tiempo de espera de 3 minutos.

Consejo: Corte las verduras frescas en trozos de igual tamaño. Cuanto más pequeñas las corte, más rápidamente se cocinarán.

Todas las verduras frescas deben cocinarse utilizando la potencia completa del microondas Alto (High)).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Brócoli	0,25 kg 0,5 kg	4½-5 7-8	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Coloque los tallos en el centro.
Coles de Bruselas	0,25 kg	6-6½	3	Añada 60-75 ml (5-6 cucharadas soperas) de agua.
Zanahorias	0,25 kg	4½-5	3	Corte las zanahorias en trozos de tamaño similar.
Coliflor	0,25 kg 0,5 kg	5-5½ 7½-8½	3	Sepárela en cabezuelas de tamaños similares. Corte éstas en mitades. Distribúyalas con los tallos en el centro.
Calabacines	0,25 kg	4-4½	3	Corte los calabacines en trozos. Añada 30 ml (2 cucharadas soperas) de agua o una nuez de mantequilla. Cuézalos hasta que estén tiernos.
Berenjenas	0,25 kg	3½-4	3	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíelas con 1 cucharada sopera de zumo de limón.
Puerros	0,25 kg	4-4½	3	Corte los puerros en trozos gruesos.
Champiñones	0,12 kg 0,12 kg	1½-2 2½-3	3	Prepárelos enteros o en láminas. No añada agua. Rocíelos con zumo de limón. Sazónelos con sal y pimienta. Escúrralos antes de servir.
Cebollas	0,25 kg	5-5½	3	Corte las cebollas en mitades o en trozos. Añada sólo 15 ml (1 cucharada sopera) de agua.
Pimiento	0,25 kg	4½-5	3	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Patatas	0,25 kg 0,5 kg	4-5 7-8	3	Pese las patatas una vez peladas y córtelas en cuartos o mitades de tamaño similar.
Nabos	0,25 kg	5½-6	3	Corte el nabo en cubos pequeños.

RECALENTAMIENTO

Su horno microondas recalentará los alimentos en bastante menos tiempo que los hornos convencionales y las planchas.

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de recalentamiento de la siguiente tabla como guía. Los tiempos de la tabla presuponen líquidos a una temperatura ambiente de aproximadamente de +18 a +20°C o alimentos fríos a una temperatura de aproximadamente +5 a +7°C.

Cómo colocarlos y cómo cubrirlos

Evite recalentar elementos grandes como asados de carne (ya que tienden a cocerse demasiado y a secarse antes de que el centro esté bien caliente). Si recalienta piezas pequeñas, el resultado será mejor.

Niveles de potencia y cómo remover los alimentos

Algunos alimentos se pueden volver a calentar con la potencia al máximo, mientras que otros se deben recalentar con sólo el 60, el 50 o el 30% de la potencia. Consulte las tablas para obtener instrucciones.

En general, si el alimento es delicado, está en cantidades grandes o si se calienta muy rápido (empanadillas de carne picada, por ejemplo), es mejor recalentar los alimentos utilizando un nivel de potencia bajo.

Para obtener mejores resultados, remueva los alimentos o déles la vuelta durante el recalentamiento. Si puede, vuelva a removerlos antes de servir.

Tenga un especial cuidado a la hora de calentar líquidos y comida para bebés. Para evitar ebulliciones eruptivas de líquidos y posibles escaldaduras, remueva los alimentos antes, durante y después de calentarlos. Manténgalos en el horno microondas durante el tiempo de espera. Es recomendable meter una cuchara de plástico o una varilla de cristal en los líquidos. Evite que los alimentos se sobrecalienten (ya que se cuecen demasiado) Es preferible ser conservador en el cálculo del tiempo de cocción y añadir un tiempo extra, si es necesario.

Tiempos de calentamiento y espera

Cuando recaliente los alimentos por primera vez, es útil que apunte el tiempo que tardan para consultarlo en el futuro.

Asegúrese siempre de que los alimentos recalentados estén en su punto de calor. Deje reposar los alimentos durante algún tiempo después de su recalentamiento (de esta forma permitirá que la temperatura se nivele). El tiempo de espera posterior a un recalentamiento es de 2-4 minutos, a menos que en la tabla se recomiende otro tiempo.

Tenga especial cuidado al calentar líquidos o comida para bebés. Consulte también el capítulo en el que se describen las precauciones de seguridad.

RECALENTAMIENTO DE LÍQUIDOS

Deje siempre que los líquidos reposen durante al menos 20 segundos una vez apagado el horno. Así la temperatura se nivelará. Remueva durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE remueva después de calentar. Para evitar que los líquidos hiervan en erupción y produzcan escaldaduras, meta una cuchara o una varilla de cristal en las bebidas y remuévalos antes, durante y después de su calentamiento.

Instrucciones de cocción

Recalentamiento de comida para bebés

COMIDA PARA BEBÉ:

Ponga la comida en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Déjela reposar durante 2-3 minutos antes de servirla. Vuelva a removerla y compruebe su temperatura. Temperatura recomendada al servir: entre 30-40°C.

LECHE PARA BEBÉ:

Vierta la leche en un biberón de cristal esterilizado. Recaliéntela sin cubrirla. Nunca caliente el biberón del niño con la tetilla puesta, ya que puede explotar si se sobrecalienta. Muévala bien antes de dejarla reposar y otra vez antes de dársela al niño. Compruebe cuidadosamente la temperatura de la comida o de la leche antes de dársela al niño. Temperatura recomendada al servir: aprox. 37°C.

OBSERVACIÓN:

La comida para bebés siempre debe probarse antes de dársela al niño, para evitar quemaduras. Utilice los niveles de potencia y los tiempos de la siguiente tabla como instrucciones de recalentamiento.

Recalentamiento de la comida y la leche para bebés

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Potencia	Tiempo	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Comida para bebés (verduras + carne)	0,19 kg	60%	30 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Papillas para bebés (cereales + leche + fruta)	0,19 kg	60%	20 s	2-3	Eche la comida en un plato de cerámica hondo. Cocine con tapa. Remuévala una vez finalizado el tiempo de cocción. Deje reposar durante 2-3 minutos. Antes de dársela al niño, remuévala bien y compruebe con cuidado la temperatura.
Leche para bebés	0,1 kg 0,2 kg	30%	30-40 s 1 min a 1 min 10 s	2-3	Remuévala o agítela bien y viértala en un biberón de cristal esterilizado. Ponga el biberón en el centro del plato giratorio. Cocine sin tapa. Agite bien y deje que repose durante al menos 3 minutos. Antes de dársela al niño, agítela bien y compruebe con cuidado la temperatura.

Instrucciones de cocción

Recalentamiento de líquidos y comida

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones de recalentamiento.

Alimentos	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Bebidas (café, té y agua)	0,15 kg (1 taza) 0,3 kg (2 tazas) 0,4 kg (3 tazas) 0,6 kg (4 tazas)	Alto	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Vierta el líquido en tazas y recaliéntelo sin cubrir: 1 taza en el centro, 2 tazas una enfrente de la otra, 3 tazas en círculo. Déjelo en el horno microondas durante el tiempo de espera y remuévalo bien.
Sopa (fría)	0,25 kg 0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	Alto	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Viértala en un plato de cerámica hondo o en un cuenco de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remuévala bien después de recalentarla. Vuelva a removerla antes de servirla.
Guisos (fríos)	0,35 kg	60%	4½-5½	2-3	Ponga el guiso en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Pasta con salsa (fría)	0,35 kg	60%	3½-4½	3	Ponga la pasta (por ejemplo, espagueti o fideos al huevo) en un plato de cerámica llano. Cubra con film transparente para microondas. Remueva antes de servir.
Pasta rellena con salsa (fría)	0,35 kg	60%	4-5	3	Coloque la pasta rellena (por ejemplo, ravioli, tortellini) en un plato de cerámica hondo. Cubra con una tapa de plástico. Remueva de vez en cuando durante el recalentamiento y de nuevo antes de dejar en reposo y servir.
Comida de plato (fría)	0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	60%	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Coloque la comida de 2-3 componentes fríos en un plato de cerámica. Cúbrala con film transparente para microondas.
Fondue de queso lista para servir (fría)	0,4 kg	60%	6-7	1-2	Coloque la fondue de queso lista para servir en un cuenco de cristal de pyrex del tamaño adecuado con tapa. Remuévala de vez en cuando durante y después del recalentamiento. Remuévala bien antes de servir.

Instrucciones de cocción

Descongelación

El microondas es una forma excelente de descongelar los alimentos congelados cuidadosa y rápidamente y esto puede ser muy ventajoso, por ejemplo, si aparecen por sorpresa invitados en casa.

Las aves congeladas deben descongelarse minuciosamente antes de ser cocinadas. Retire los hilos de metal y saque el envoltorio para dejar que el líquido congelado se escurra.

Ponga la comida congelada en una bandeja sin cubrir. Déle la vuelta, escurra el líquido y retire los menudillos lo antes posible. Pruebe la comida de vez en cuando para asegurarse de que no se está calentando.
Si, durante la descongelación, las piezas más pequeñas y menos gruesas de la comida congelada empiezan a calentarse, puede protegerlas cubriéndolas con pequeñas tiras de papel aluminio.

Si el ave se empieza a calentar por la superficie exterior, detenga la descongelación y déjela reposar durante 20 minutos antes de continuar.
Deje el pescado, la carne y las aves reposar para finalizar el proceso de descongelación. El tiempo de espera para que finalice la descongelación variará dependiendo de la cantidad descongelada. Consulte la siguiente tabla.

Consejo: Los alimentos delgados se descongelan mejor que los guisos y las pequeñas cantidades necesitan menos tiempo que las más grandes. Recuerde este consejo al congelar y descongelar alimentos.

Para descongelar alimentos congelados con una temperatura de aproximadamente -18 a - 20°C, utilice la siguiente tabla como guía.

Todos los alimentos congelados deben descongelarse con el nivel de potencia de descongelación (20%).

Alimentos	Ración	Tiempo (min)	Tiempo de espera (min)	Instrucciones
Carne				
Ternera picada	0,25 kg 0,5 kg	6-7 10-12	15-30	Coloque la carne en un plato de cerámica llano. Cubra los bordes más delgados con papel de aluminio. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Filetes de cerdo	0,25 kg	7-8		
Aves				
Piezas de pollo	0,5 kg (2 piezas)	12-14	15-60	Primero, coloque los trozos de pollo con la piel hacia abajo. El pollo entero debe colocarse con la pechuga hacia abajo en un plato de cerámica llano. Proteja las partes más finas, como las alas y las extremidades, con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pollo entero	1,2 kg	28-32		
Pescado				
Filetes de pescado/	0,2 kg	6-7	10-25	Coloque el pescado congelado en medio de un plato de cerámica llano. Coloque las piezas más finas debajo de las piezas más gruesas. Cubra las extremidades con papel de aluminio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Pescado entero	0,4 kg	11-13		
Frutas				
Bayas	0,3 kg	6-7	5-10	Distribuya la fruta en una bandeja de cristal redonda y llana (con un diámetro grande).
Pan				
Rebanadas de pan (cada una de aprox. cada uno)	2 unidades 4 unidades	1-1½ 2½-3	5-20	Distribuya los panecillos en círculo o el pan verticalmente (como una torre) en papel de cocina en medio del plato giratorio. Dé la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de descongelación.
Tostadas/ sandwiches	0,25 kg	4-4½		
Pan alemán (harina de trigo + centeno)	0,5 kg	7-9		

Instrucciones de cocción

Asado

- Utilice siempre la rejilla alta, previamente rociada con aceite. Ponga la parrilla en el plato giratorio de cristal. Coloque el alimento directamente en la parrilla.
- Para recoger cualquier resto de goteos puede colocar un molde para tarta de entre 20 cm y 23 cm en la bandeja giratoria, directamente bajo la rejilla.
- Caliente el horno a 230°C para todo el asado.

Alimentos	Tiempo de cocción	Procedimiento
BUEY Hamburguesas (140 g)	**Tiempo de asado:** 1-3 piezas - 35 minutos 4 piezas - 40-45 minutos	Cocine la carne de la hamburguesa a una temperatura interna de 60°C
Bistecs de pierna Hasta 900 g	**Tiempo de asado:** 30-40 min	
AVES Piezas de pollo (450-900 g)	**Tiempo de asado:** 35-40 min	Coloque los trozos de pollo directamente en la parrilla superior. Las partes más gruesas del pollo, como la pechuga con huesos, pueden tardar más tiempo en cocinarse completamente que las partes más finas. Déles la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Cocine el pollo a una temperatura interna de 100°C hasta que los jugos salgan completamente claros.
PESCADO Supremas, filetes gruesos (220-450 g)	**Tiempo de asado:** 25-30 min	Coloque el pescado directamente en la parrilla superior. Áselo hasta que se separe la carne en láminas. Déle la vuelta una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción. Algunas piezas son mayores que otras y es posible que requieran ajustes de tiempo.

Instrucciones de cocción

Convección

La cocina por convección es el método tradicional de cocinar los alimentos en un horno convencional con aire caliente.
La resistencia y el ventilador están situados en la pared del fondo, de manera que el aire caliente puede circular por el interior del horno.

Utensilios de cocina para la cocina por convección:

Puede utilizar todos los utensilios resistentes al horno convencionales y los moldes de hojalata para repostería (los que normalmente utiliza en un horno por convección tradicional).

Alimentos adecuados para cocinar por convección:

Todas las galletas y magdalenas, así como los pasteles y panecillos, deben prepararse con esta modalidad. También los pasteles de fruta, la masa para bombas rellenas y los soufflés.

Microondas + convección

Esta modalidad combina la energía microondas con el aire caliente, reduciendo así el tiempo de cocción mientras proporciona a los alimentos una superficie dorada y crujiente.
La cocina por convección es el método tradicional de cocinar alimentos en un horno con el aire caliente al que hace circular un ventilador situado en la pared del fondo.

Utensilios para cocinar con microondas + convección:

Deben dejar que pasen las microondas. Deben ser resistentes al horno (como cristal, cerámica o porcelana sin adornos metálicos).
Alimentos adecuados para cocinar por microondas + convección:
Todo tipo de carne y de aves, guisos y gratinados, bizcochos y pasteles de fruta ligeros, pastelitos y empanadas, verduras al horno, magdalenas y panes.

Guía de cocción por convección para alimentos frescos

Precaliente la convección con la función de precalentamiento a la temperatura deseada, a menos que no se recomiende calentar el horno (consulte la tabla).

Utilice los niveles de potencia y los tiempos de esta tabla como instrucciones para cocinar por convección.

Alimentos	Ración	Potencia	Tiempo (min)	Instrucciones
PANECILLOS Panecillos (cocinados)	4-6 unidades (50 g aprox. 0,05 kg)	Sólo convección 180 °C	2-3	Coloque los panecillos en círculo sobre la parrilla superior. Utilice guantes de horno al sacarlas. Deje reposar durante 2-3 minutos.
BUEY Asados	0,7 kg	Combinar2	*Tiempo de asado* : 19-21 min/500 g, a 40°C- poco hecho 22-24 min/500 g, a 40°C- medio 27-30 min/500 g, a 60°C- muy hecho	Coloque el alimento directamente sobre la rejilla baja, previamente rociada con aceite.
Hojaldres rellenos (fríos)	0,25 kg (5 piezas)	Sólo convección 220°C	15-20	Rellene la masa de hojaldre fresca con jamón, salchichas, queso o verduras. Póngala en papel de horno y en círculo sobre la parrilla superior.
AVES Pollo entero	6 x 70 g (0,4-0,45kg)	Combinar1	*Tiempo de asado* : 18-20 min/500 g, a 60°C- carne blanca 100°C- carne de color oscuro	Coloque el alimento directamente sobre la rejilla baja, previamente rociada con aceite.

Instrucciones de cocción

Guía de convección para el horneado

- Use siempre una rejilla corta para el horneado por convección. Retire todas las parrillas del horno cuando cocine con microondas.
- La temperatura adecuada de cocción dependerá tanto de las preferencias personales como de los diferentes tamaños y densidades de los alimentos:

  - Todos los platos deben ser resistentes al calor y las microondas

  - Precaliente el horno siempre que cocine por convección

  - Si va a hornear alimentos diferentes de los que aparecen en la lista siguiente, reduzca la temperatura en 120°C
- Use un molde de pizza metálico como "base para galletas".

Alimentos	Tiempo de cocción	Procedimiento
PIZZA (congelados). Individual 30 cm	200°C durante 10-12 min. 200°C durante 14-18 min.	Coloque la pizza sin desenvolver en la rejilla inferior.
PANES RÁPIDO	Molde: Molde para barra de vidrio o metal Temperatura: 180°C Tiempo: 45-55 min	Deje reposar en el recipiente durante 10-15 minutos antes de retirar el alimento. Colóquelo en la parrilla de enfriamiento después de retirarlo.
GALLETAS/ BOLLOS DE CANELA	Molde: Molde metálico para pizza o redondo de 23 cm Temperatura: 190°C Tiempo: 10-12 min	Engrase el molde. Retire la comida del recipiente y sirva caliente.
PASTELES BIZCOCHOS	Molde: Molde tubular metálico Temperatura: 160°C Hora: 35-40 min.	No engrase el molde. Póngalo boca abajo (sobre una botella de cuello estrecho) durante 1,5 horas para que se enfríe antes de desmoldarlo.
CORONAS	Molde: Molde de 3 litros con orificio central (bundt) Temperatura: 180°C Tiempo: 40-45 min	Engrase el molde. Desmóldelo después de un tiempo de reposo de 10-15 minutos.
TORTAS	Molde: redondo o cuadrado, de 20 cm Temperatura: 180°C Tiempo: 45-50 min	Engrase el molde. El pastel está hecho cuando al pincharlo con un palillo éste sale limpio Deje reposar en el recipiente durante 10-15 minutos antes de retirar el alimento. Colóquelo en la parrilla de cocción después de retirarlo.
GALLETAS GALLETA DE CHOCOLATE	Molde: Molde redondo para pizza de 10 pulgadas Temperatura: 190°C Tiempo: 10-12 min	- Coloque la masa en el recipiente con mantequilla - Deje reposar las galletas en el recipiente durante 2-4 minutos antes de retirarlas a las parrillas de enfriamiento. De este modo se evitará que se rompan las galletas
AZÚCAR	Molde: Molde redondo para pizza de 10 pulgadas Temperatura: 180°C Tiempo: 12-14 min	
PASTELILLOS/ MUFFINS	Molde: Molde para pastelillos de 6 porciones Temperatura: 180°C Tiempo: 22-27 min	Engrase tazas o use moldes de papel. Están hechos cuando al pincharlos con un palillo éste sale limpio
TARTAS (congeladas)	Temperatura: 190°C Tiempo: 65-70 min	Retírela del horno cuando este dorada y cocida en el interior.
PASTELES DE CHOCOLATE	Molde: plato de cristal de 11X7X1,5 Temperatura: 160°C Tiempo: 40-45 min	- Engrase el molde - Deje que los pasteles de chocolate se enfríen antes de cortarlos y servir

Apéndice

Guía para la solución de problemas

Antes de ponerse en contacto con un técnico para que repare el horno, compruebe esta lista de posibles problemas y soluciones.

Ni la pantalla ni el horno funcionan.

- Conecte adecuadamente el enchufe a la toma de electricidad puesta a tierra.
- Si la toma de electricidad se controla desde un interruptor en la pared, asegúrese de que esté accionado.
- Saque el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.
- Enchufe otro electrodoméstico en la toma de electricidad; si este otro aparato no funciona, póngase en contacto con un electricista para que repare la toma.
- Conecte el horno a una toma eléctrica diferente.

La pantalla del horno funciona, pero el aparato no se pone en marcha.

- Asegúrese de que la puerta esté bien cerrada.
- Compruebe que no haya material de embalaje ni de otro tipo pegado al cierre de la puerta.
- Compruebe que la puerta no esté dañada.
- Pulse Cancelar dos veces y vuelva a introducir todas las instrucciones para la cocción.

El aparato se apaga antes de que haya transcurrido el tiempo fijado.

- Si no ha habido un corte de luz, quite el enchufe de la toma de electricidad, espere diez segundos y vuelva a enchufarlo. Si ha habido un corte de luz, el indicador de tiempo muestra " 88:88". Reinicie el reloj y las instrucciones de cocción.
- Reajuste los fusibles o sustituya los que estén fundidos.

La cocción de los alimentos es demasiado lenta.

- Compruebe que el horno se encuentre en su propio circuito de 20 amperios. El funcionamiento de otro electrodoméstico en el mismo circuito puede provocar una caída en el voltaje. Si fuera necesario, mueva el horno a su propio circuito.

Ve chispas o arcos eléctricos.

- Retire los utensilios metálicos, accesorios de cocina o hilos metálicos. Si utiliza papel de aluminio, ponga solamente bandas estrechas y deje al menos una pulgada de separación entre el papel de aluminio y las paredes interiores del horno.

El plato giratorio hace ruidos o da golpecitos.

- Limpie el plato giratorio, el aro giratorio y la superficie inferior del horno.
- Asegúrese de que el plato giratorio y el aro giratorio estén colocados correctamente.

El uso del microondas provoca interferencias en el televisor o en la radio.

- Estas interferencias son similares a las producidas por otros pequeños electrodomésticos, como los secadores de pelo. Aleje el microondas de otros electrodomésticos, por ejemplo del televisor o de la radio.

Mensajes de error.

N.º de identificación	Causa	Solución
E - 21	La conexión del circuito del termostato no funciona correctamente.	Desenchufe el cable de alimentación y espere 10 segundos. Vuelva a enchufar el cable de alimentación y compruebe si aparece de nuevo el código de error “E – 21”. Si los síntomas continúan, póngase en contacto con el centro de servicios más cercano.
E -25	El mensaje se activa automáticamente antes de producirse el sobrecalentamiento del horno microondas.	Cuando se active el mensaje "E - 25", pulse la tecla **Cancelar** " para utilizar el modo de inicialización.

Nota:

Si el horno está más de 20 minutos a 80, 90 o al 100 por ciento de su potencia, pasados 20 minutos el nivel de potencia se ajusta automáticamente al 70 por ciento, con el fin de evitar la sobrecocción.

Apéndice

Cuidado y limpieza

Siga estas instrucciones para limpiar y mantener el horno.

- Mantenga limpio el interior del horno. Los restos de comida y las salpicaduras de los líquidos pueden adherirse a las paredes del horno, con lo cual se provoca una merma en su funcionamiento.
- Limpie inmediatamente las salpicaduras. Use un paño humedecido y detergente suave. No utilice detergentes agresivos ni abrasivos.
- Si desea separar los restos quemados de comida o de líquido, caliente dos tazas de agua (añada el jugo de un limón si desea mantener el horno fresco) en un vaso que equivalga a cuatro tazas, a la **máxima** potencia durante cinco minutos o hasta que hierva. Deje reposar el horno durante uno o dos minutos.
- Retire la bandeja de cristal del horno cuando limpie el horno o la bandeja. Para evitar la rotura de la bandeja, manéjela con cuidado y no la sumerja en agua inmediatamente después de cocinar. Lave la bandeja con cuidado en agua jabonosa tibia o en el lavaplatos.
- Limpie la superficie exterior del horno con jabón y un paño humedecido. Séquela con un paño suave. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento del horno, no deje que el agua se introduzca por los orificios.
- Lave la ventana de la puerta con agua y detergente muy suave. Asegúrese de usar un paño suave con el fin de evitar arañazos.
- Si el vapor se acumula en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. El vapor se puede acumular si se usa el horno con una alta humedad y no muestra goteo de ningún tipo.
- No utilice nunca el horno sin comida en el interior, ya que de este modo se puede dañar el tubo de magnetrón o la bandeja de cristal. Si lo desea puede dejar una taza de agua en el horno cuando no esté en uso, para evitar daños si se enciende accidentalmente.

Especificaciones técnicas

SAMSUNG se esfuerza continuamente por mejorar sus productos. Tanto las especificaciones del diseño como estas instrucciones del usuario están sujetas a modificaciones sin previo aviso.

Fuente de alimentación	120 V ca 60 Hz
Consumo de energía	
Potencia máxima	1600 W
Microondas	1550 W
Convección (resistencia)	1600 W
Potencia de salida	95 W / 950 W -10 niveles (IEC-705)
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones	
(ancho x profundidad x largo)	522 x 539 x 312 mm
Exterior	355 x 380,6 x 234 mm
Interior del horno	
Volumen	32 litros
Peso	
Neto	20 kg aprox.
Embalaje	23,5 kg aprox.

Nota

SAMSUNG ELECTRONICS

¿TIENE ALGUNA PREGUNTA O ALGÚN COMENTARIO?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
MEXICO	01-800-SAMSUNG(726-7864)	www.samsung.com/mx

Samsung Electronics Co., Ltd.
Impreso en Tailandia